



> Perceel

# “We werken alleen met producten van topkwaliteit”

JOS GROOTSCHOLTEN EN SHARON TETTERO WERKEN BEIDE AL VAN JONGS AF AAN IN DE HORECA. IN JULI 2010 OPENDE HET STEL RESTAURANT PERCEEL IN CAPELLE AAN DEN IJSSEL. JOS IS KOK, SHARON GAAT OVER DE BEDIENING EN DE WIJNEN. SLECHTS ANDERHALF JAAR LATER ONTVANGT PERCEEL AL EEN MICHELINSTER. HET MOGE DUIDELIJK ZIJN: IN DIT RESTAURANT SPEELT KWALITEIT EEN GROTE ROL. MAAR WAARIN ZIT DIE KWALITEIT? TOP#1 VROEG HET JOS.



# Restaurant Perceel

“Kwaliteit betekent heel veel voor ons”, vertelt Jos. “Het zit vooral in de producten die we gebruiken. We hebben een eenvoudige keuken waarin we veel met rauwe producten werken. Onze producten moeten daarom dagvers en van de hoogste kwaliteit zijn. Daarnaast vinden we het belangrijk dat de producten veel smaak hebben en samen een mooi geheel vormen.” In de zomer gebruikt Perceel bloemen, sla en groente uit eigen tuin. “Dat is het mooiste: werken met producten die je zelf hebt verbouwd.”



## Eigen teelt

### KEIHARD WERKEN

De liefde voor kwaliteitsproducten groeide in de verschillende toprestaurants waar de twee ervaring opdeden, zoals Beluga in Maastricht en Vermeer in Amsterdam. Ook liepen ze stage bij restaurant Noma in Kopenhagen, het beste restaurant ter wereld. Jos: “Als je het doet, dan moet je het ook goed doen. We hebben keihard gewerkt, maar ook heel veel geleerd. Netjes werken met een hoge kwaliteit van producten en service is in dit soort restaurants super belangrijk.”

### NET WAT ANDERS

“Zonder de ervaring die we hebben opgedaan waren we niet geweest waar we nu zijn”, vertelt Jos. “Al hadden we voor een andere werkgever nooit zoveel kunnen leren als de afgelopen anderhalf jaar in ons eigen restaurant.” Perceel krijgt vooral veel complimenten op de manier waarop de producten gebruikt worden. Jos: “Op onze kaart staan alleen de ingrediënten, niet wat ermee gedaan is. We werken veel met producten die mensen kennen, zoals courgette of rabarber, maar doen er vervolgens net wat anders mee.”



## Goede sfeer

### VERWACHTINGEN OVERTREFFEN

Dat hun benadering succes heeft staat vast. “We hadden nooit verwacht nu al een Michelinster te krijgen”, zegt Jos. “Het is allemaal heel snel gegaan. Doordat we eerder in sterrenrestaurants werkten, weten we natuurlijk wel wat de maatstaven zijn. We stellen hoge eisen aan de kwaliteit van de producten waarmee we werken. Maar ook goed personeel en een goede sfeer zijn belangrijk. Gasten hebben altijd verwachtingen van een restaurant. Wij willen die verwachtingen overtreffen.”

### TOEKOMSTPLANNEN

Jos: “Sinds we de ster hebben gekregen is het hier een gekkenhuis, maar het is wel heel gaaf. Zoiets maak je misschien maar één keer in je leven mee!” Hoewel hun eerste ster een feit is, hebben Jos en Sharon nog genoeg toekomstplannen. “Wat we nu doen is pas het begin van wat we uiteindelijk willen. De komende tijd zullen we dit stap voor stap gestructureerd proberen op te bouwen.” [www.restaurantperceel.nl](http://www.restaurantperceel.nl)



## Gedreven team

